



م ق م : ٢٠٠٧ / ١٤١٥

مسحوق البودنج سريع التحضير

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة



تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٧/٤/٢

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إلكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

moid@idsc.net.eg

بريد الكترونى :

www.eos.org.eg

موقع الكترونى :



مقدمة

م ق م رقم ٢٠٠٧/١٤١٥ الخاصة بـ " مسحوق البودنج سريع التحضير " تلغى وتحل محل آخر إصدار لها عام ١٩٧٨ والمعدلة جزئيا ١٩٩٦ وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري رقم ٢٠٠٢/١٦٣

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم ٥/٣ الخاصة بالسكاكر والحلوى



مسحوق البودنج سريع التحضير

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالإشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بمسحوق البودنج سريع التحضير والذي يمتزج بسهولة في الماء العادى أو اللبن في درجات الحرارة العادية.

٢- التعريف

هو المسحوق الناتج من خلط مسحوق السكر و اللبن المجفف المنزوع الدسم مع مثبتات القوام والمستحلبات المصرح بها صحيا والتي تعطى قواما متماسكا عند التحضير في درجات الحرارة العادية وبحيث يعطى بعد التحضير الصفات المميزة للصنف.

٣- الإشتراطات الأساسية

١ / ٣ تكون الخامات المستخدمة في صناعته مطابقا للمواصفات القياسية ولقرارات وزارة الصحة الخاصة بها.

٢ / ٣ تكون المواد السكرية المستعملة هي السكر فقط ويحظر استعمال أية محليات صناعية.

٣ / ٣ يكون خاليا من البكتريا الممرضة.

٤ / ٣ لا يزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠٠٠٠٠ خلية لكل واحد جرام عند درجة تحضين 37 ± 1 °س لمدة ٤٨ ساعة.

٥ / ٣ أن تكون خالية من بكتريا القولون في تخفيف $\frac{1}{1000}$.

٦ / ٣ تكون حدود المعادن الثقيلة في المنتج طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن .

/

٨ / ٣ تكون بقايا المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة في هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات



٩/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصحية الصادرة في هذا الشأن وفي حالة عدم وجود قرارات لاي من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية

١٠/٣ تكون بقايا العقاقير البيطرية في الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس) .

٤- المعايير الوصفية

١ /٤ تضاف مواد رابطة التي من خصائصها الذوبان على البارد مكونة او مساعدة على تكون الحالة الجيلية في درجة حرارة الجو العادى كجلوكونات الكالسيوم.

٢ /٤ ألا ينفصل الماء عن المنتج المجهز للاستهلاك في درجات الحرارة العادية.

٣ /٤ نسبة الرطوبة في حدود ٢٪.

٤ /٤ نسبة السكر في حدود ٧٥٪.

٥ /٤ نسبة جلوكونات الكالسيوم المساعدة على حالة الربط في حدود ٠,٥ مقطرة كعنصر الكالسيوم.

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تكفل حمايته من حدوث أى تغير في خواصه أو في صلاحيته للاستهلاك الأدمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة في شأن العبوات المستخدمة في تعبئة المواد الغذائية

٢/٥ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة وكذا م ق م ٢٦١٣-٢٠٠٦ الخاصة بفترات صلاحية المنتجات الغذائية جـ١ الاشتراطات العامة

١/٢/٥ على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التي يجوز كتابتها بأحدى اللغات الأجنبية إلى جانب اللغة العربية اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية .

٢/٢/٥ الوزن الصافى أو عدد الوحدات .

٣/٢/٥ اسم الصنف .

٤/٢/٥ اسم المواد المضافة ونسبتها.

٥/٢/٥ طريقة الاستعمال ونسبة التخفيف.



٦/٢/٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٧/٢/٥ اشتراطات التخزين .

٨/٢/٥ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد .

٦- المصطلحات النفية

مسحوق powder
بودنج pudding
مسحوق البودنج سريع التحضير quick cold pudding mix

الجهات التى اشتركت فى وضع هذه المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة القومية رقم (٥ / ٣) والخاصة بالسكري والحلوى والكافو ومنتجاته والتى يضم تشكيلها الجهات التالية:

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
- كلية الزراعة - مشتهر
- شركة السكر والصناعات التكاملية
- المركز القومى للبحوث
- مصلحة الرقابة الصناعية
- الإدارة المركزية لمعامل وزارة الصحة .
- مصلحة الكيمياء .
- معهد بحوث وقاية النبات
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات
- غرفة الصناعات الغذائية
- الشركة المصرية للأغذية (بسكو مصر)
- شركة كادبورى



الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

- ١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسي عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.
- ٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.
- ٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
 - إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
 - التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
 - الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة للمنتجات للمواصفات القياسية.
 - تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
 - تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.
- تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشترطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.
- ٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.
- ٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.
- ٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.
- ٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك لحماية المستهلكين وخدمة للصانين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيميائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.
- ٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكاوهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.
- ٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.



ES: 1415/ 2007

QUICK COLD PUDDING MIX

ICS :67.180.10

**Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality**